



INFORMATION

liquimalt gold

heller, flüssiger Malzextrakt aus Gerste

Was ist Malz? Wie wird es hergestellt?

Ursprünglich ausschließlich zur Herstellung von Bier benötigt, begann man vor ca. 170 Jahren das Naturprodukt „Malz“ auch in Bäckereien einzusetzen. Speziell Malzmehle und Malzextrakte dienten damals dazu die Backwaren sowohl technologisch als auch geschmacklich zu optimieren.

Der Ursprungsprozess von allem was mit „Malz“ zu tun hat, ist ein fermentieren von Getreide. Unter klimatisch genau abgestimmten Parametern wird meistens Gerste, aber inzwischen auch immer öfter Roggen und Dinkel, zum Keimen gebracht. In großen Becken wird das Getreide auf einen Wassergehalt von ca. 40% gebracht. Dadurch wird die Keimung des Getreides angestoßen bzw. die im Keim des Getreides „schlummernden“ Enzyme aktiviert.

Die Kohlenhydrate im Mehlkörper (Endosperm) werden zu Zucker abgebaut, der den Keimling mit der benötigten Energie versorgt, die er zum Wachsen braucht. Um den Gärprozess, der mit einer enormen Wärmeentwicklung einher geht, zu regulieren, agiert man mit kühler Luft. So reifen die Getreidekörner mit ca. 15°C. Nach 5-6 Tagen (dann ist die Enzymaktivität am höchsten), wird der Prozess des sog. „Grünmalzes“ durch Trocknen (Darren) gestoppt.

Dieses gemälzte Korn, welches sich je nach Mälzungsprozess unterscheidet, wird nun entsprechend weiterverarbeitet.

Wie wird liquimalt gold hergestellt?

Um aus dem gemälzten Getreide den hellen, süßlich schmeckenden Gerstenmalzextrakt herzustellen, werden die (leicht bzw. goldgelb karamellisierten) Körner geschrotet und zusammen mit Gerstenschrot eingeweicht. Diese Maische wird auf um die 70°C erhitzt und dort ca. 100 Minuten gehalten. Durch die Enzymtätigkeit werden die langen Stärkekettchen zu Maltose aufgespalten. Ferner gehen die Inhaltsstoffe des Malzschrots wie Zuckerstoffe (Maltose und Glucose), Dextrine, jedoch auch der typische Malzgeschmack in das Wasser über. Nachdem der Malztreber weggefiltert wurde bleibt die süße „Würze“ übrig. Diese wird nun zu Malzextrakt eingedampft. Der Feststoffgehalt beträgt darin um die 80%.

Nachdem dieser Prozess abgeschlossen ist, wird das Produkt in Kanister abgefüllt und von uns als **liquimalt gold** angeboten.

Wie wird liquimalt gold verwendet?

Die Haupteinsatzzwecke des hellen Malzextrakts in der Bäckerei sind die Verbesserung des Geschmacks, die Optimierung der Gebäckfarbe, eine Verstärkung der Maillard-Reaktion sowie eine länger anhaltende Rösche.

Die Zugabemenge von **liquimalt gold** beträgt bei Weizenkleingebäck zwischen 0,5 und 1,5%. Durch die direkt vergärbaren Zucker wird der Trieb verbessert. Möchte man einen typischen Malzgeschmack erzielen, kann die Zugabemenge auf bis zu 8% auf GME (800g auf 10kg Getreide) erhöht werden.

Die Vorteile von liquimalt gold auf einen Blick

- intensiver Malzgeschmack
- neutraler Farbton im Gebäck
- Verstärkung des Hefetriebs durch Einfachzucker
- Intensivierung der Maillard-Reaktion

Die Zutatenliste von liquimalt gold

Gerstenmalzextrakt (Gerste, Gerstenmalz, Wasser)

CLEAN INGREDIENTS

ingredia GmbH | Eichenbusch 9c | D - 59368 Werne
Tel.: 0 23 89 / 40 22 900 | www.clean-ingredients.com



<http://ci24.net/35>